

BA Colorado APA 12blg

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **46**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (95.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Carabody Malt | 0.2 kg (4.8%) | --- % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Horizon | 20 g | 60 min | 14 % |
| Gotowanie | Horizon | 10 g | 10 min | 14 % |
| Gotowanie | Summit | 10 g | 10 min | 17 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Summit | 20 g | 0 min | 17 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nugget | 10 g | 0 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Ekuanot | 10 g | 0 min | 14 % |
| Na zimno | Nugget | 20 g | 4 dni | 13 % |
| Na zimno | Ekuanot | 20 g | 4 dni | 14 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |